



エースコック

2012年10月3日

# ACECOOK NEWS RELEASE

実際に訪れて“みつけた”人気のご当地シリーズ  
本場博多ラーメンの臨場感を再現！熱湯注いで1分で仕上がる

博多でみつけた 背脂とんこつラーメン リニューアル

2012年10月29日 発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では「博多でみつけた 背脂とんこつラーメン」をリニューアル発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは、エースコックの開発・企画スタッフがラーメンのご当地と呼ばれている土地を実際に訪れて“みつけた”、現地の味わいをカップめん で再現したシリーズです。今回はご当地ラーメンの中で、特に人気の高い「博多とんこつラーメン」を投入いたします。白濁したとんこつスープに背脂を加えた、現地でも人気の味わいを開発いたしました。

今回のリニューアルでは、めんを熱湯1分で食べられるように仕上げ、注文後素早く提供される本場博多ラーメンの臨場感を再現しました。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願い申し上げます。

## 【商品名】

博多でみつけた 背脂とんこつラーメン



## 【発売日・発売地区】

2012年10月29日(月) 全国

## 【商品特長】

商品名	<b>博多でみつけた 背脂とんこつラーメン</b>
めん	博多ラーメンをイメージした、コシの強い極細のノンフライめんです。 熱湯 1 分で食べられるように改良し、素早く提供される本場の臨場感を演出しました。(めん 65g・#26 丸・湯戻し時間 1 分)
スープ	とんこつエキスをベースに香辛野菜を加えた、博多風とんこつスープに、弊社独自技術の「レトルト背脂」が絡む、濃厚なコクが特長です。
かやく	程よく味付けした焼豚、食感の良いキクラゲ、香ばしいごま、味と色目にアクセントを添えるウェットタイプの紅しょうがを加えた博多ラーメンの王道具材です。たっぷりのねぎを後入れで加えることで、彩り良く仕上げました。
パッケージ	おいしさのポイントである「めん」と「スープ」のおいしさをクローズアップし、店頭訴求を高めたデザインです。

## 【商品概要】

商品名	<b>博多でみつけた 背脂とんこつラーメン</b>
内容量	110g (めん 65g)
かやく	ごま・焼豚・紅しょうが・キクラゲ・ねぎ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23482 9
ITFコード	1 49 01071 23482 6
希望小売価格	220 円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	139g
ケース重量	2.1kg

商品に関するお問い合わせ先

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝チーム  
TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477  
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

報道関係者様からのお問い合わせ先

エースコック PR 事務局 株式会社イニシャル  
担当：宮田・金子・牧野  
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075

一般読者様からのお問い合わせ先

エースコック株式会社 お客様相談室  
TEL (大阪) 06-6338-2745  
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く)  
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>